

"Hayâl" ve "Tiyatro" Adlı Mizah Gazeteleri Işığında Osmanlı İstanbul'u Hakkında Gastronomik Bir Değerlendirme

Gastronomic Evaulation of The Ottoman Istanbul in The Light of The Two Humour Newspapers Named "Hayal" and "Tiyatro"

Derya KILIÇKAYA[*]

Dede Korkut, 2016/10: 51-60

Öz

Yazımızın amacı, ilk dönem mizah gazeteleri arasında yer alan "Hayâl" ve "Tiyatro"da verilen bilgilerden hareketle, Osmanlı İstanbul'unun yemek tecrübesi ve lezzet birikimi hakkında değerlendirmeler yapmaktır. İlk dönem mizah gazeteleri arasında yer alan "Hayâl" ve "Tiyatro" gastronomik açıdan incelendiğinde, Osmanlı mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları hakkında bilgiler ihtiva ettiği görülür. Müşterilerine temiz bir şekilde hizmet veremeyen lokantalardan, alafranga tarzda çalışan mekânlara kadar pek çok şey bu mizah gazetelerinin hedefindedir. Yayınlardan anlaşıldığı kadarıyla, Osmanlı İstanbul'undaki yemek yenilen mahaller - ister lokanta, ister başka bir mekân olsun - hep kötüdür. Yemeğin üstüne bir kahve içmek isteyen İstanbulluları ise "kıraathane" adı verilen mekânlarda kötü bir hizmet bekler. "Hayâl" ve "Tiyatro", dönem İstanbul'unun gastronomik durumunu (mutfak, yemek düzeni ve sistemini) çoğu zaman böyle olumsuz bir şekilde yansıtmıştır. Ancak, kimi zaman da seyir yerlerindeki yemek kültüründen bahsetme gereği duyulur. 1870'li yılların İstanbul'unda, halkın seyir yerlerinde neler pişirip yediğini, yine mizah gazetelerinden öğrenmekteyiz. Bunların yanı sıra, gazetelerde gastronomi ile ilişkilendirebileceğimiz şu konular işlenmiştir: Osmanlı insanının çatal-bıçak kullanmaya alışması, Şirket-i Hayriye vapurlarında tüketilen yiyecekler, bakkalların halka sattığı gaz kokulu yemekler, bozulmuş ve kokmuş yiyecek satan esnaf, lokantalardaki garsonların durumu vs.

Anahtar Kelimeler: Mizah, Gazete, Gastronomi, Osmanlı, İstanbul.

Abstract

Aim of our article is assessing food experience and accumulation of flavour in the light of the information which were given in "Hayal" and "Tiyatro". If "Hayal" and "Tiyatro" ,which are among the first humour newspapers published in Turkish, are examined in terms of gastronomy, it is noticable that these newspapers include data about Ottoman cuisine and eating /drinking

[*] Okt. Dr. Kocaeli Üniversitesi Rektörlük Türk Dili Bölümü, derya.kilickaya@kocaeli.edu.tr

habits. These newspapers target the restaurants that can't serve its guests in hygeian way, places offer service in Europian style etc. As we understood from the newspapers, in Ottoman İstanbul every place which serves food is always miserable. Istanbullites who want to drink a cup of coffee right after the meal can't be pleased in the places called "Kıraathane". "Hayal" and "Tiyatro" frequently imaged the gastronomic situation of this era in a uncool way. However, sometimes they wrote about the food culture in the excursion spots. We can learn what the public used to eat and drink in the excursion spots from also these newspapers. In addition to that, those topics which we can relate to gastronomy were treated in the newspapers: Ottoman people's duration of getting used to use knife/fork, foods which were consumed in Şirket-i Hayriye ferries, foods smelling gas which grocers used to sell to the public,situation of the waiters in the restourants etc.

Keywords: Humour, Newspaper, Gastronomy, Ottoman, Istanbul.

Giriş

Gastronomi, kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir bilim dalıdır. Yemek düzeni ve sistemini inceleyen bu bilim, kültürlerin mutfağını ve lezzet birikimini araştırır. Gastronomi, yemeklerin hazırlanış biçimi ile ilgili olduğu kadar; yiyeceklerin servisi, kalitesi, yemek yenilen mekân ve yemek personeli ile de doğrudan ilişkilidir.[1] Osmanlı İstanbul'unda yer alan lokanta gibi kapalı mahallerdeki yemek kültürü, 1873-1877 arasında yayımlanan *Hayâl* ve 1874-1876 yılları arasında yayımlanan *Tiyatro* tarafından ele alınmıştır. Ancak, yemek kültürü; yani gastronomi bilimi hakkında bize kaynaklık edecek yazıların pek çoğu *Hayâl*'de neşredilmiş ve kimi karikatürlerle de desteklenmiştir.

Bu güne kadar Osmanlı mutfak kültürü hakkında pek çok araştırma yapıldı. Osmanlı Devleti'nde yaşayan insanların yeme içme alışkanlıkları anlatıp değerlendirildi. Özellikle, saray mutfağının tarihsel süreçteki durumu hakkında bilgiler ortaya kondu.[2] Araştırmacıların dikkatini saray mutfağının yanı sıra, sıradan insanın yeme içme alışkanlıkları da çekmiştir. Seyyar satıcıların sattığı yiyeceklerden, lokantalara kadar pek çok alandaki yeme içme alışkanlığı gastronomi biliminin ilgi alanına girer. Kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen gastronomi, aynı zamanda yemeklerin hazırlanış biçimiyle de ilgilenmiştir.[3] 19. asırda, Osmanlı İstanbul'unun gastronomik durumu hakkında kimi kaynaklar bilgi vermekle beraber[4], bu güne kadar

---

[1] "Gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelime sürecinden balayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaılması, uygulanması ve gelitirilerek günümüz artlarına uyarlanması çalımalarını kapsayan bir bilim dalı olarak tanımlanabilir." (Hatipoğlu, 2014: 10)

[2] Osmanlı saray mutfağı ve gastronomi turizmi ilişkisi hakkında ayrıntılı bir çalışma için bkz. Aysu Hatipoğlu, Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Dan. Orhan Batman, 2014.

[3] "Gastronomi; Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) kelimelerinin birleşimi olarak ifade edilen, yemek kültürü veya yemek sanatı olarak da nitelendirilen, yemeğin göz ve damak zevkine hitap edecek şekilde hijyen ve sanitasyon kavramlarına özen göstererek, belli bir sistematik düzen içinde hazırlanması ve sunulması olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi fen bilimleri ve sosyal bilimlerden yararlanan bir bilim dalı olup "yeme içme bilimi" olarak ifade edilmektedir."(Dilsiz, 2010: 3)

[4] "Osmanlıların 19. y.y.da Batı ile ilişkilerini ilerletmeleri sonucu mutfak kültürümüz de Avrupa'dan etkilenmeye başlamıştır. İlk önceleri sofra adabında yenilikler başlamış, daha sonraları sini yerine masa, minder yerine sandalye, ortak kullanılan tencere yerine herkesin kendine ait kullandığı tabak ve beraberinde çatal, bıçak ve su takımları saraylarda kullanılmaya başlanmıştır." (Güler, 2010: 26); "Uzun bir tarihsel süreç içinde farklı kültürel unsurlar ile yoğrularak oluşan

"Hayâl" ve "Tiyatro" mizah gazetelerinden hareketle bir değerlendirmeye gidilmemiştir. Bu gazetelerde gastronomi bilimiyle ilişkilendirebileceğimiz pek çok konu işlenmiştir. Amacımız, 1870'li yılların Osmanlı İstanbul'undaki yeme içme kültürünü, bu mizah gazeteleri penceresinden incelemektir.[5]

Kapalı Yeme-İçme Mahalleri

Bahsi geçen mizah gazetelerine göre, yemek yenilen mahaller ister Beyoğlu'nda olsun, ister Balıkpazarı'nda; ister lokanta, ister aşçı dükkânı olsun, hep kötüdür. Ancak, bu kötülük derece derecedir; yani Beyoğlu'nda bulunan bir Luxemburg Lokantası, bütün kötülüğüne rağmen, Balıkpazarı'ndaki aşçı dükkânlarının yanında iyi kalmaktadır:

> "*Karagöz bil bakayım Beyoğlu'nda Luxemburg Lokantası'nda yemek yiyenler deli midir, akıllı mıdır?; Sen de bil bakayım Luxemburg Lokantası'nı beğenmeyip de Balıkpazarı'ndaki aşçı dükkânlarında yemek yiyenler akıllı mıdır, deli midir?*" (Hayâl, 1875: 1-2)

"Ehven-i şer" tabiri tam da Luxemburg Lokantası için geçerli bir ifadedir; çünkü bu lokanta kötüdür, ancak Balıkpazarı'ndaki aşçı dükkânları ise *Hayâl*'e göre daha da kötüdür.

İstanbul lokantaları, bu mizah gazetelerinde genellikle olumsuz yönleriyle yer bulmuş ve eleştirilmiştir. Müşterilerine temiz bir şekilde hizmet vermeyen lokantalar, gazetelerin alaylı yayınlarına malzeme olmuşlardır. *Hayâl*, gelecek seneye dair mizahi tahminlerin yer aldığı bir yazıda, lokantalar hakkındaki temennisini şöyle açıklar:

> "*İstanbul'da öyle bir lokanta açılacak ki garsonları hiç olmazsa haftada bir kere olsun ellerini yıkayacaklar ve müşterilere yemek getirirken ağızlarında olan cigaraları bir yere bırakacaklar. Bu lokantaların havlu ve peşkir takımları üç ayda bir kere mutlaka yıkanacak.*" (Hayâl, 1874: 2-3)

Görüldüğü gibi, lokantalarda özellikle garsonlar konusunda bir sıkıntı yaşanmaktadır. Kişisel temizliklerine önem vermeyen garsonlar, bunun yanı sıra bir de ağızlarında

---

ve gelişen seçkin Osmanlı mutfağı, imparatorluğun son döneminde çok katmanlı ve zengin bir tablo ile karşımıza çıkar. 19. yüzyılda Osmanlı saray mutfak kültürü veya İstanbul mutfak kültürü, klasik dönem Osmanlı mutfağıyla hem birçok ortak yön taşırhem de farklılıklar sergiler. Aslında önceki dönemlere bakmaksızın bile sadece 19. yüzyıl, seçkin Osmanlı mutfağı için kendi içinde değişimlerin yaşandığı bir dönemdir. Mutfakta kullanılan malzemeler yüzyıl boyunca farklılaşır, yüzyıl sonunda mutfakta yeni tekniklerin uygulanmaya başlandığı görülür, sofra adabı ve düzeni değişmeye başlar. Tüm bu değişimlerin birden fazla sebebi vardır: Birincisi, 18. yüzyıl sonlarından itibaren İstanbul mutfağına girmeye başlayan domates, fasulye gibi Amerikan menşeli gıda maddelerinin artık tanınmaya başlanması ve damak tadına uyarlanmasıdır. Bir diğeri İstanbul'un, özellikle yüzyılın ikinci yarısında Avrupa ile artan ticari ve ekonomik bağlarıdır ki bu, kente gelen gıda malzemelerinin niteliğini çeşitlendirmiştir. Değişimin bir başka ve en önemli itici gücü ise Tanzimat döneminden itibaren Avrupa'ya ait bazı kültürel kalıpların Osmanlı seçkin çevrelerinde yavaş yavaş tanınmaya ve kabul edilmeye başlanmasıdır." (Samancı, 2008:199)

[5] "Mizahın işlevselliği ile bulunduğu ortama, zamana göre bağlamsal çeşitliliği göz önüne alındığında kişinin hoşça vakit geçirmesi, stresten uzaklaşması, sosyo-ekonomik şartların getirdiği gerilimi azaltması gibi özelliklere sahip mizah hayatın her evresinde karşımıza çıkabilmektedir. "İnsan, Kültür, Mizah" adlı çalışmasında G. Öğüt Eker (2009) gülme, mizah, mizah kuramları, kültür-din ve mizah, tüketim-medya ve Türk mizah geleneği gibi başlıklar altında mizah konusunu derinlemesine araştırarak gülmenin felsefi, psikolojik, sosyolojik ve ekonomik işlevleri ile disiplinler arası bakış açısı sağlamıştır. Yemeğin kültürel bellekte yaşıyor olması ve bulunduğu toplum hakkında tarihi belge niteliği taşıması kültürden kültüre yemeğin değişiklik göstermesi, hayatın sürdürülebilirliği için kutsal bir öneme sahip olması, yöreden yöreye aynı malzemeler ile farklı yemek çeşitleri ortaya konulması tarihi, coğrafi ve sosyolojik veriler sağlamaktadır. Yemek adları ile mizahın bütünleşmesi de kültür yaratmalarına bir örnektir. Kısacası dinamik özelliğe sahip kültür çerçevesinde yer alan "mizahi veriler, geçmişi bugüne ve geleceğe aktaran kodlardır." (Abdurrezzak, 2014: 11)

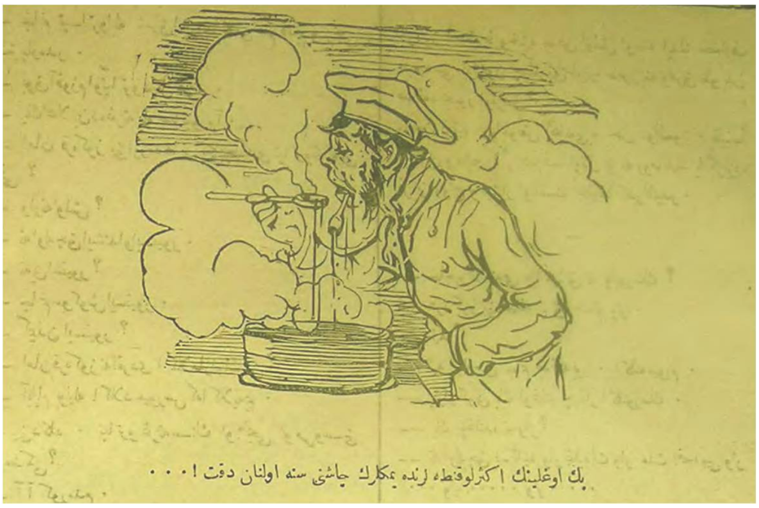
sigara olduğu hâlde müşterilere hizmet ederler. Lokantaların havlu takımları ise hiç yıkanmıyor olacak ki gazete, hiç olmazsa üç ayda bir yıkanmasını temenni eder.

Alafranga lokantaların ne kadar yavaş işlediğini ise *Tiyatro*'dan anlamaktayız:

> " *Alafranga bir lokantada yemek ısmarladığın vakit te'cil etme. Yat rahatına bak. İster isen öbür güne kadar uyu. Fakat yemeği mutlak o gün yemek arzusunda bulunur isen bir gün evvel ısmarla."* (Tiyatro,1874:3)

Gazete, İstanbul lokantalarının yavaşlığı ile alay etmek için böyle bir tavsiyeye yer vermiştir

İstanbul'un hemen hemen her semtinde yer alan lokantalar, *Hayâl*'in hedefi hâline gelmiştir. Gazete, lokantalardan duyduğu rahatsızlığı sadece yazılar yazarak dile getirmemiş, çeşitli karikatürler yayımlayarak da tepkisini göstermiştir. Bu karikatürlerden bir tanesi 51. nüshada karşımıza çıkar. Karikatürün altında şu cümleye yer verilmiştir: "Beyoğlu'nun ekser lokantalarında yemeklerin çeşnisine olunan dikkat!..."



Hayâl, nr. 51, 11 Nisan 1874, (30 Mart 1290), s. 4.

Karikatürde, lokantada yemek pişiren aşçının temizlik kurallarına gerektiği kadar riayet etmediği görülmektedir.

"Kıraathane"[6] levhası taşıyan mekânlar, sürekli sözkonusu edilmiş ve durumlarındaki garabet dile getirilmiştir:

> "(…) *Yemek yedikten sonra kahve içmek öteden beri âdetim olduğundan orada bulunan kıraathaneye girdim. Bir sade kahve*

[6] Süheyl Ünver, kahvehanelerin kıraathane haline sokulmasının Kanuni zamanında gerçekleştiğini söylemiştir. Ona göre, kahvehaneler daha Kanuni zamanında kıraathane haline sokulmuştur. Halk, kendi kusurları dolayısıyla oluşan olumsuzluklardan hükümeti sorumlu tutmasın ve dedikodu yapılmasın diye, Kanuni Sultan Süleyman, halkın anlayacağı bir dilde, edebî, ictimaî bahisler ve bilhassa anonim mahiyette tarihler yazdırtarak kahvehanelerde okutturmuştur. (Ünver, 1963: 44) Süheyl Ünver'in cümlelerinden yola çıkan Erbil Göktaş, ilk kahvehane, aslında ilk kıraathanedir diyerek, Osmanlı döneminde ilk kıraathanenin İstanbul'da Hicri 962, Miladi 1554 yılında açıldığını kayededer. Kanuni Sultan Süleyman'ın padişahlık yaptığı dönemde açılan mekânı, "kıraathane" olarak nitelendirmek gerektiğini belirtir. (Göktaş, 1999: 71)

> *ısmarladım. Kıraathanenin gerek tarz-ı inşâsı ve gerek tezyînât-ı dâhiliyesi ve husûsiyle kapı tarafındaki bahçesi oldukça nazara hoş görünür bir raddede idiyse de asıl bizim bildiğimiz kıraathane lafzına masıdk olacak yani kıraathane etlafına şâyân olabilecek bir derecede değil idi. Çünkü bu kıraathanede gazete ve kitap gibi mütalaa edilecek âsâr-ı müfîdeye mukabil tavla vesaire gibi oyunlar mevcûd olduktan başka kıraathanenin sağ tarafında bulunan iki âyine dahi tıraşa hasr edilmiş olmasıyla buraya kıraathâne denileceğine berber dükkânı denilse daha münasip olur idi. Ne hal ise kahveyi içtim. Kahve parasını vermek için garsonu çağırıp kaç para vereceğimi sordum. 'Efendim, kırk para.' dedi. Maa'l-istiğrâb kuruşu verdim, çıktım. Bu kıraathane Eminönü'ndeki kahvelerden ma'dûd olduğu hâlde acaba neden müşterilerinden kahve için kırk para alınıyor?"* (Hayâl, 1876:3-4)

Kıraathaneden çok bir berber dükkânını andıran bu mahallerde kahve içmek, İstanbullular için pahalıya mal olabiliyordu.

Açık Havada Yeme-İçme

İstanbul halkı, eğlenmek ve hoş vakit geçirmek için sadece kapalı mekânlara rağbet etmiyordu. Özellikle, bahar / yaz aylarında mesirelere gidiyorlardı.[7] Seyir yerlerine gidip eğlenmek, orada vakit geçirmek belli bir miktar para harcamayı gerektirir. İnsanlar evlerinden alıp götürdükleri etlerle güveç yapar, üzerine de tatlı olarak helva yerlerdi. Sadece güveç yemekle kalmazlar, bu yemeğe dolmalar da eşlik ederdi.[8] Ancak, 1870'li yıllardaki geçim sıkıntısı yüzünden İstanbul halkı mesire yerlerinde güveç pişirip yemek yerine, daha ucuz olan balığa rağbet etmek mecburiyetinde kalmışlardır. Üstelik balığı, yanında başka bir yiyecek olmadan tüketmek durumunda olan İstanbullular, ceplerindeki az paraya kanaat edip de mesireye gelmekten feragat etmemektedir. Bu "tuhaf" durum karşısında şaşkına dönem mizah gazeteleri, İstanbul halkındaki bu mesire merakını sayfalarına yansıtmışlardır:

> *"(...) Nihâyet Büyükdere'ye çıkıp Sarıyer'de çemender-i süvâr izz-i vekâr olarak Sular'a vâsıl oldum. Hani ya! Bizim bildiğimiz seyir yerlerinde halk güveçle et, yalancı dolma, helva yerlerdi. Burada herkesin önünde birer tabak sardalya balığından başka bir şey görmedim. Merak bu ya! Sebebini sordum 'Suyun şifalı olduğundan nâşi çok içilmek içindir.' cevâbını aldım. Aldım ama ben bu cevâba kanmadım. İnceden inceye tahkîk ettim. Ne haber alsam iyi?... Meğer bu da kokozluktan nâşi imiş! Be canım bizim halk ne acayiptir! İki ceplerinde üç kuruşları olmuş olsa onu da mesirelerde sarf ediyorlar. Ben burada tuhaflığa dâir pek çok şey gördüm ise de gazete lisânına yakışmayacağından doğrusu yazmaktan zabt-ı kalem ederim."* (Hayâl, 1875: 3-4)

---

[7] "Mesire yerleri, tarih boyunca kullanıcılarının sosyal hayata yönelik ihtiyaçlarını karşılayabildikleri alanlar olmuşlardır. Mesire yerleri geçmişte insanların toplu halde manzarayı seyretme, gezinti, toplu yemekler, sohbet ve müzikli eğlenceler, spor faaliyetleri, törenler, ibadetlerini gerçekleştirme (açıkta namaz kılmak için hazırlanmış namazgahları kullanarak) vb çeşitli eylemleri gerçekleştirdikleri açık alanlardı. Mesireler gündelik hayata ait kültüre dair manzaralar sunan önemli rekreasyon alanlarıydı." (Gürbüz, 2009: 15)

[8] "Kırda yemek yemek için hazırlanan nefis şeylerin başında kuzu söğüşleri, zeytinyağlı yaprak sarmaları, sütlü irmik helvaları gelirdi. Çok defa kırda çevirmek için kuzular da kestirilirdi. Orta hâlliler, yiyecek sepetlerini kendileri götürür ve kibar takımı da ayvaz ve uşaklarıyla ayrı vasıtalarla yollarlardı." (İskit, 1966: 2363)

"Bu yazı sayesinde, 1870'li yılların mesirelerinde gelenekten ayrı olarak balık tüketildiğini öğrenmiş oluyoruz.

Çatal-Bıçak Kullanımı[9]

Medeniyetle beraber yeme içme kültürümüz de değişmiş[10]; ancak geleneksel yapıya alışmış olanlar için yeni sofra âdâbına uymak, hayli zor olmuştur. Artık masada olan yemekler, çatal ve bıçak adı verilen nesnelerle yeniyordur. Fakat bu duruma alışmak, Osmanlı için biraz zaman almıştır. Batılı bir "medenî" ile geleneksel tarzda giyinmiş bir Osmanlı'nın oturduğu masayı yansıtan aşağıdaki karikatür, bize bu durumu iyi bir şekilde yansıtır. Osmanlı insanının, Batılı soyma âdâbı karşısındaki konumunu anlatan ve *Hayâl* gazetesinin 7 Nisan 1877 tarihli, 340. sayısında yer alan karikatürün altında şu ifadeye yer verilmiştir: "-Efendi efendi! Onu bıçak ile soyarlar."



Hayâl, nr. 340, 7 Nisan 1877, (26 Mart 1293), s. 4

Çatal-bıçak kültürüne sahip Batılılara uyum sağlamak, yemek yeme âdâbı tamamen farklı olan Osmanlı için bir hayli güç olmuştur.

Vapurda Yeme-İçme

Vapur kahvecileri, vapurda bulunmayan yemişlerin, başka satıcılar tarafından satılmasına tahammül edemezler. *Tiyatro* gazetesinde neşredilen bir yazıdan öğrendiğimize göre, vapurda leblebi satmak isteyen bir leblebici, kahveciler tarafından engellenmeye çalışılmış ve dışarı atılmak istenmiştir. Vapurun içinde bulunan müşterilerse, leblebicinin hakkını savunarak kahveciyi azarlamışlardır. Bunun üzerine, vapurun ileri gelen memurları toplanıp, leblebi satmanın nizama aykırı olduğunu belirtirler. Ahali ise memurlara ve kahvecilere inat, birbirleriyle yarışırcasına leblebi almaya başlarlar. Kaptanın bu durum hoşuna gider. Biletçi, kahveci ve memurları leblebi almaları yönünde tahrik eder. Gazetenin bu duruma yorumu ise şöyledir:

> *"Şirket'in öteden beri derkâr olan yolsuzluklarından başka bir de vapurda bulunmayan bir şeyin bile sattırılmaması, doğrusu*

---

[9] Çatal ve bıçağın nasıl kullanılması gerektiğine dair geç dönem Osmanlı âdâb-ı muâşeret kitaplarında bilgiler verilmiştir. Bu kitaplar üzerine yapılmış bir çalışma için bkz. Fatma Tunç Yaşar, "Geç Dönem Osmanlı Âdâb-ı Muâşeret Kitaplarında Hâne Tanzimi ve Salon Âdâbı", Turkish Studies, Volume 7/4, Fall 2012, p. 2919-2938.

[10] "1839 Tanzimat Fermanı'nın ardından, Osmanlı İmparatorluğu'nda modernleşme hareketleri hızlandı. Bundan böyle, sadece teknik, askerî ve siyasal yönden de Batılılaşmanın gerektiği görüşü, dönemin Osmanlı yöneticileri ve aydınları arasında güç kazanmaya başladı. Batılı, 'alafranga' yaşam tarzına yöneliş, seçkin kesimlerin âdeta tutkusu oldu. Ne var ki, 'alaturka' yaşam tarzı genelde hâlâ egemendi. Saraylarda, askeri kışlalarda, imaretlerde, tekke ve zaviyelerde, konaklarda ve büyük aile evlerindeki yemek yeme alışkanlıkları ve tarzı hemen hemen aynıydı. Ağırlıkla yer sofralarında, erkek ve kadınlar ayrı ayrı olarak, birlikte yenmesi, cemaat halinde yaşamanın önemli bir göstergesiydi. Başka bir anlatımla, yemek 'kolektif' özelliğini korurken, bireysel tercih ve davranışlar çok sınırlı kalıyordu." (Ünsal, 2011: 111)

şaşılmayacak şey değildir. Acaba yolculardan biri kahveciden leblebi isteyecek olsa, mutlaka leblebi yerine kurabiye veya pandispanya yahut şekerli simit yemek mi lâzım gelecek?" (Tiyatro, 1874: 3)

Kahvecilerde bulunmayan bir yemişin satışının engellenmesi, gazetelerin anlam veremedikleri bir durumdur.

Bakkallarda Satılan Yiyecekler[11]

Bakkal esnafı sağlık kurallarına riayet etmemekte ve müşterilerine sağlıksız ürünler satmaktadır. Bakkallardan alınan yiyecek maddeleri gaz kokar. Bunun en büyük nedeni ise bakkalların yiyecek dışında, gaz yağı da satıyor olmasıdır.[12] Gaz yağı isteyen müşteriye eliyle bu maddeyi verdikten sonra, elini temizlemeden başka müşteriye peynir veya başka yiyeceklerden veren bakkallar, insan sağlığını tehdit ederler.[13] *Hayâl*'de bakkalların bu vurdumduymazlığını anlatan bir varaka neşredilmiştir:

"*AYNEN VARAKA*

Karagöz! Mutfak ve kiler için lüzûmu olan erzak ve eşyâyı mahallerinden toptan alan devâir müstesnâ olduğu hâlde, kenar ve mahalle aralarında bulunan bakkallardan erzak alanların taamları gaz kokusundan yenmez bir hâlde bulunuyor. Buna sebep de bakkalların ale'l-umûm gaz satmalarıdır, çünkü bir müşteri gelip gaz alıyor, onu müteâkib diğer bir müşteri de peynir istiyor. Bakkal gaza bulaşmış ellerini peynir fıçısınasokup ona da peynir veriyor. Farz olarak elini bir paçavraya silmiş olsabile o paçavra kullanıla kullanıla kâmilen gaz tenekesinden çıkarılmış bir hâlde olduğundan daha ziyâde sirâyeti mûcib olarak dükkânda mûcib olan kâffe-i eşyâya tesir ederek pişirilen yemekler gaz kokusundan kurtulmuyor. Bu hâlin tab'an dahi sıhhate mazarratı olmalıdır zannederim. O vechle bakkalların gaz satmamaları mı icâb eder yoksa bu bâbda diğer gûne bir tedbir ve çare mi aranılmak

---

[11] "Günümüzde, bakkallık eski anlamını ve hemen hemen işlevini yitirmiş bir işkoludur. Tüketim alışkanlıklarının henüz toplumun ve bireylerin sadece ihtiyaç düzeyiyle sınırlı olduğu yüzyıllarda, kentten veya pazaryerlerinden uzaklarda, bakkallar ekonomik işbölümünde önemli bir halkaydı. Türkçe sözlük bakkalı, "*yiyecek, içecek ve başka ihtiyaç maddelerini perakende olarak satan kimse*" ve bütün bunların satıldığı *dükkan* olarak tanımlar." (Pullukçuoğlu Yapucu, 2013: 520)

[12] "Bakkal dükkanında yiyecek dışında satılanlar da çeşitlidir. Bunlardan tespit edilebilenler, *lamba şişesi* ve *lamba*, *ispirto, yakı kağıdı, çivit, iplik, makara, çuvaldız, çivi, mum, kömür, gazyağı, sabun, lamba fitili, defter, taş yazı tahtası, kalem, asma kilit, düğme, iğne, çakı*dır. Bakkalların öncelikle yiyecek maddeleri sattığını söylemek mümkün. Ancak bu yiyecek maddeleri XIX. yüzyıla gelindiğinde geçmiş dönemlerdeki gibi yalnızca sebze ve meyve ile sınırlı değildir. Aktarın sattığı baharat çeşitleri ve şarküteri ürünleri de bu yüzyılda bakkal dükkanında yerini almış görünüyor. Yiyecek dışındaki mallar arasında da tuhafiyecinin dikiş malzemelerini, basit kırtasiye ürünlerini ve hırdavatçı dükkanlarındaki mal karışıklığını görmek mümkündür. Bu durum hem katı kuralların etkisini yitirmesi ile hem de dükkanların bulundukları yer ile ilgili olmalıdır. Çünkü kentin merkezine, çarşısına uzak mesafedeki bir bakkal dükkanının müşterileri, bulmakta zorlandıkları ancak tüketmeyi ya da kullanmayı da istedikleri mal veya yiyecekleri talep ediyor olabilirler. Bu durumda bakkala düşen talepleri yerine getirmektir. Ayrıca ortaya konulmaya çalışılan bu çeşitlilik tam anlamıyla gerçeği yansıtmıyor da olabilir, çünkü arşiv belgelerinin yazdığı veya yazmadığı başka ürünlerin de bu dükkanlarda satılıyor olma olasılığı her zaman vardır." (Pullukçuoğlu Yapucu, 2013: 526)

[13] Basiretçi Ali Efendi de bakkalların umursamaz tavırlarından ve insan sağlığını tehdit eden davranışlarından aynı şekilde yakınmıştır: "Hâl böyle iken İstanbul'da ekser mahallerde hususiyle bakkal dükkânlarında pek çok sulu gazlar bulunuyor. Bakkallar bu gazları kıyye yahut lira ile satıyorlar. Maazallah bir harik zuhuruyla buraya sirâyeti hâlinde derhâl etrâfa sirâyetle hâsıl ettiği müşkülât, mülâhaza buyurulsun. Sâniyen pek çok kereler görüldüğü üzere bakkallar bir adama birkıyye gaz verdikleri vakit elleri gaz bulaşığı olduğu hâlde diğer bir müşteri gelip meselâ peynir istediğinde o elleriyle ona dahi peynir veriyorlar. Peynire gaz bulaşıyor. Bakkalların sair pislikleri herkesin malûmu olmasıyla burada ona dair tafsilâta lüzûm olmayıp ancak bervech-i meşrûh bir dereceye kadar sıhhati dahi ihlâl eder bazı hâlâtta bulunuyorlar." (Basiretçi Ali Efendi, 2001, 357)

> *lâzım gelir gazete-i mu'teberenin vâsıtasıyla Şehremaneti behiyesine ihtâr eylemenizi niyâz ederim.*
>
> *KARAGÖZ*
>
> *O dediğin şeyden ben de âcizim nâ-çâre ki elimden bir şey gelmez. Niyâzınız vechle varakanızı yazdım. Hemân Cenâb-ı Hakk tesirini halk eyleye."* (Hayâl, 1874: 3-4)

Şehremaneti'nin[14] görev ve sorumluluğunda olan bakkallar, denetimsizlikten dolayı bu hâle gelmiştir. 1870'li yılların kenar ve mahalle aralarında bulunan bakkallar yüzünden insan sağlığı tehdit altında kalmıştır.

Bakkallar, öylesine temizlikten yoksundurlar ki dükkânlarında bozulmuş ve kokmuş yiyecekleri satamayacaklarını anladıklarında hileye başvururlar. 1870'li yılların bakkalları aynı zamanda aşçılık da yaptıkları için yemek yapmakta ve bu yemekleri özellikle bekâr evlerinde kalan gençlere satmaktadırlar. Ancak bakkallar, yemekte malzeme olarak bozulmuş ve kokmuş şeyleri kullandıkları için insan sağlığına ister istemez zarar vermekte ve büyük bir tehlike oluşturmaktadırlar:

> "*Bekâr yatağı olan; yani Odunkapısı, Unkapanı, Çukurçeşme ve emsâli mahallerde aşçılık edip yemek pişiren bakkallar pişirdikleri yemeklere kokuşmuş ve bozulmuş olup dükkânda satamayacakları harçları kullanmakta bulunduklarından maâda pişirdikleri yemekleri bazen birkaç günler kalmış olduğu hâlde bozulmuş olarak satmakta oldukları ve havaların vehâmeti hâlinde bu yüzden tevellüd edecek mazarrat ise muhtâc-ı tarif olmadığı cihetle Şehremânet-i behiyyesinin bu bâbda nazar-ı dikkatini celb ederiz."* (Hayâl, 1874: 2-3)

Burada, yine mizah gazetesi tarafından Şehremaneti'ne bir uyarıda bulunulduğunu görmekteyiz.

Sonuç

İlk dönem mizah gazeteleri arasında yer alan "Hayâl" ve "Tiyatro", gündelik hayatın tarihi hakkında bilgi vermenin yanı sıra, yemek kültürü ve tarihçiliği konusunda da kaynak teşkil edebilecek konumdadır. Bu yayınlar, mizah gazeteleri olmaları sebebiyle, genellikle olaylara eleştirel yaklaşmış ve alay yollu yorumlar yapmaya çalışmışlardır. Şehirde, yeme-içme kültürü ile alâkalı aksaklıkları hiç çekinmeden dile getirmiş, hatta bizzat gerekli mercileri uyarmışlardır. 1870'li yılların İstanbul'unda yiyecek içecek maddesi olarak neler satılıyordu ve insanlar neyi, nasıl tüketiyorlardı? Bu sorulara cevap bulabileceğimiz metinler içeren ilk dönem mizah gazeteleri, sadece yazı yazmakla kalmamış eleştirilerini karikatür yoluyla da dile getirmişlerdir. Kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen gastronomi bilimine ve yemek kültürü tarihine

---

[14] "1840'larda bakkal dükkanı açmak için gereken gedik senetlerini verme yetkisi de Evkaf-ı Hümayun'a bırakıldı64. Ancak değişen koşullar özellikle yerel yönetim anlayışındaki modernleşme, geleneksel esnaf örgütlerinin de yetersizliğini ortaya çıkardı özellikle belediyelerin kurulmasının arifesinde *Şehremaneti* kurumu artık kentlerin ticari faaliyetinin vazgeçilmezi olan esnaf gruplarını denetleme görevini üstlendi, böylelikle Osmanlı bakkallarının da bürokratik işleyişi ve denetlenmesi şehremanetine devredildi." (Pullukçuoğlu Yapucu, 2013: 528)

katkıda bulunabileceğini düşündüğümüz bu metinler, bir taraftan güldürüp diğer taraftan da düşündürür.

KAYNAKÇA

ABDURREZZAK, Ali Osman (2014), " İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü", **Turkish Studies**, Volume 9/11 Fall 2014, p. 1-16.

Basiretçi Ali Efendi (2001), **İstanbul Mektupları,** Haz. Nuri Sağlam, Kitabevi, İstanbul.

DİLSİZ, Beril, (2010), **Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği),** İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, dan. Şehnaz Demirkol.

GÖKTAŞ, Erbil (1999), "Osmanlı Döneminde Kahvehaneler, Kıraathaneler ve Bunların İşlevleri", **Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi,** 11. Sayı.

GÜLER, Sibel (2010), "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", **Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi,** S. 26, Nisan.

GÜRBÜZ, Elif (2009), **Tarih İçerisinde İstanbul'daki Mesire Olgusu ve Mesire Alanlarının Geçirdikleri Değişimin Kağıthane Mesiresi Örneği Üzerinden İrdelenmesi,** İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Dan. Yüksel Demir.

HATİPOĞLU, Aysu (2014), **Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi**, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Dan. Orhan Batman.

Hayâl, nr. 44, 26 Mart 1874, (14 Mart 1290), s. 2-3.

Hayâl, nr. 51, 11 Nisan 1874, (30 Mart 1290), s.4.

Hayâl, nr. 73, 17 Haziran 1874, (5 Haziran 1290), s. 3-4.

Hayâl, nr. 88, 8 Ağustos 1874, (27 Temmuz 1290), s. 2-3.

Hayâl, nr. 168, 13 Temmuz 1875, (1 Temmuz 1291), s. 3-4.

Hayâl, nr. 181, 12 Ağustos 1875, (31 Temmuz 1291), s. 1-2.

Hayâl, nr. 246, 25 Mart 1876, (13 Mart 1292), s. 3-4.

Hayâl, nr. 340, 7 Nisan 1877, (26 Mart 1293), s. 4.

İSKİT, Server R. (1966), "Haliç ve Kâğıthaneye Dair", **Tarih Konuşuyor,** Cilt 5, Sayı 29, Haziran, s. 2363.

PULLUKÇUOPLU YAPUCU, Olcay (2013), "Hayatın Değiştiği Yerde Bakkallık", **Turkish Studies**, Volume 8/7 Summer 2013, p. 519-535.

SAMANCI, Özge (2008), "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", **Türk Mutfağı,** (ed.) A. Bilgin. Ö. Samancı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, s. 199- 219.

Tiyatro, nr. 11, 6 Mayıs 1874, (24 Nisan 1290), s. 3.

Tiyatro, nr. 27, 1 Temmuz 1874, (19 Haziran 1290), s. 3.

TUNÇ YAŞAR, Fatma (2012), "Geç Dönem Osmanlı Âdâb-ı Muâşeret Kitaplarında Hâne Tanzimi ve Salon Âdâbı", **Turkish Studies**, Volume 7/4, Fall 2012, p. 2919-2938.

ÜNSAL, Artun (2011), **İstanbul'un Lezzet Tarihi Geçmişten Günümüze Sofra Sohbetleri ve Evimizin Yemekleri,** NTV Yay., İstanbul.

ÜNVER, Süheyl (1963), " Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler", **Türk Etnografya Dergisi,** S. V.